

Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux :

les textures modifiées, mode d'emploi

150 recettes issues des établissements



Les repas dans les établissements de santé et médico sociaux : les textures modifiées, 150 recettes

Retours d'expérience

Les établissements de santé et médico-sociaux accueillent une population hétérogène présentant de multiples pathologies. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à leurs capacités d'alimentation. Il convient de lui proposer une alimentation en phase avec ses besoins tout en alliant la notion de « plaisir ».

Ce document présente 150 recettes mises en place et éprouvées par des établissements. Il complète le guide de l'ANAP « Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textures modifiées, mode d'emploi » qui a pour objectifs de :

- présenter les différentes pathologies ou accidents de la vie qui nécessitent de modifier les textures alimentaires des patients ;
- décrire les différentes textures qui peuvent être mises à leur disposition ;
- identifier les impacts liés à la mise en place de textures modifiées (amélioration de l'état nutritionnel, coût de la restauration, processus de production, de distribution).

Contacts :

Dominique Talandier, ANAP
dominique.talandier@anap.fr

Marie-Dominique Lussier, ANAP
marie-dominique.lussier@anap.fr




ANAP
appui santé & médico-social

Sommaire


Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE






ANAP
appui santé & médico-social


Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Les entrées

Velouté de légume

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Potage**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Velouté de légumes**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Eau	2000	gr.
	Légumes à potage	1200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé en poudre	300	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pomme de terre	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Fromage fondu à 45% de MG	170	gr.
	Beurre	100	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	15	gr.
	Lipides (gr.)	17	gr.
	Glucides (gr.)	26	gr.
	Sodium (gr.)	396	gr.
	Kcalories	321	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème de champignon

Recette de ('établissement) :	HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE
Une création de (nom) :	*Annick LAURENT*

Famille :	**Plat de légumes**		
Nom de la recette :	**CREME DE CHAMPIGNONS**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Champignons de Paris	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait demi-écrémé liquide	1500	ml
Elément(s) de liaison :	Beurre	100	gr.
	Farine	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Laver et couper les champignons en lamelles. Faire cuire les champignons dans une poële avec 50 grammes de beurre pendant 5 minutes. Mélanger la farine et le lait. Faire épaissir à feu doux en agitant avec un fouet : on obtient une "fausse béchamel". Mixe
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	8 gr.
	Lipides (gr.)	11 gr.
	Glucides (gr.)	15.5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	155 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Velouté de carottes enrichi

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	**VELOUTE DE CAROTTES ENRICHI**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	CAROTTES RONDELLES SURGELEES	1	KG
	OIGONS EPLUCHES	0,05	KG
	POIREAUX SURGELES	0,15	KG
	EAU	1,125	L
	LAIT ENTIER	1,125	
Elément(s) complémentaire(s) :			
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,145	KG
Elément(s) de liaison :	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,12	KG
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CREME FRAICHE UHT	0,1	L
	BEURRE DOUX	0,05	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	GROS SEL	0,008	KG
	POIVRE BLANC MOULU	0,6	GR
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		300	GR

Traitement, progression de l'élaboration :	FAIRE SUER AU BEURRE TOUS LES LEGUMES , MOUILLER AVEC L'EAU ASSAISONNER, CUIRE PENDANT 1 HEURE ENVIRON , AJOUTER LE LAIT, LA CREME ,LA POUDRE DE LAIT, MIXER AJOUTER LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE POUR RECTIFIER LA LIAISON
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA PREPARATION

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	*
	b. Le mouliné	*
	c. Le mixé	*
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3 gr.
	Lipides (gr.)	5 gr.
	Glucides (gr.)	8,5 gr.
	Sodium (gr.)	0,162 gr.
	Kcalories	91 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,23	€ HT





Velouté de carottes au jambon

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : *Valérie Garabige - Sophie Gendron*

Famille :	**Potage**		
Nom de la recette :	**Velouté de carottes au jambon**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	carotte	1250	g
	jambon blanc	375	g
Elément(s) complémentaire(s) :	beurre	100	g
	oignon	500	g
Elément(s) de liaison :	pomme de terre	500	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	bouillon de volaille	2500	ml
	crème fraîche	25	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	huile d'arachide	25	cl
	graine de cumin	5	g
Elément(s) de présentation :	pluche de cerfeuil		

Poids à servir par portion adulte :			250

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et hacher les oignons. Gratter et laver les carottes avant les tailler en fines rondelles. Les faire revenir dans le beurre et l'huile. Saupoudrer de cumin. Après 10 mn de cuisson, ajouter le bouillon et les pommes de terre taillées en petit cube
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	12 gr.
	Lipides (gr.)	23 gr.
	Glucides (gr.)	27 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	363 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Velouté de poulet au cresson

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : *Valérie Garabige - Sophie Gendron*

Famille :	**Potage**		
Nom de la recette :	**Velouté de poulet au cresson**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	filet de poulet	625	g
	cresson	8	botte
Elément(s) complémentaire(s) :	beurre	75	g
	crème fraiche	37,5	cl
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuille de cresson		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Nettoyer le cresson et réserver 10 petite poignée de feuilles. Détailler le poulet en dé et les faire revenir 10 mn dans le beurre. Assaisonner puis ajouter les feuilles de cresson. Remuer et mouiller avec 3 litres d'eau. Porter à ébullition puis laisser
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	16 gr.
	Lipides (gr.)	22 gr.
	Glucides (gr.)	5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	285 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Crêpe au jambon et fromage

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE

Une création de (nom) : *CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)*

Famille :	ENTREE CHAUDE		
Nom de la recette :	CREPE AU JAMBON ou FROMAGE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	crêpe au jambon ou crêpe au fromage	1.800 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	1 litre	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	10 grs	
	poivre	1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	

Traitement, progression de l'élaboration :	Chauffer les crêpes / Mixer les crêpes avec le lait / Saler et Poivrer / Maintenir en température
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x

	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Cake au jambon et olives

Recette de ('établissement) : **HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE**

Une création de (nom) : ***CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)***

Famille :	**ENTREE CHAUDE**		
Nom de la recette :	**CAKE AU JAMBON ET OLIVES**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	**cake au jambon et olives**	**1.800 grs**	
Elément(s) complémentaire(s) :	**lait**	**1 litre**	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		**90 grs environ**	

Traitement, progression de l'élaboration :	**Confectionner le cake / Mixer le cake avec le lait / dresser en ramequin / Maintenir en température**
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	**dresser en ramequin ou en vérine**

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	**mixer**

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une
	a. Le haché	**x**
	b. Le mouliné	**x**
	c. Le mixé	**x**
	d. Le lissé	**x**
	e. La liaison chaude	**x**
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	**équilibre alimentaire le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit**
Sur le plan de l'Impact économique :	**moins de gaspillage en ramequin**

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT



Autre information :





Salade verte vinaigrette

Recette de ('établissement) : **HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE**

Une création de (nom) : ***CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)***

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	SALADE VERTE VINAIGRETTE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	salade verte	500 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	concombre	1.500 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pommes de terre" cuite	500 grs	
	"Jerliant liant poudre"	30 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	16 grs	
	poivre	2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroidir / Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vinaigrette / Mixer le tout / Saler et Poivrer
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	équilibre alimentaire
Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Assortiment de crudité concombre – carottes râpées

Recette de ('établissement) : **HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE**

Une création de (nom) : ***CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)***

Famille :	**CRUDITES**		
Nom de la recette :	**ASSORTIMENT DE CRUDITES CONCOMBRE / CAROTTE RAPEE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	**concombre**	**750 grs**	
	carotte	**750 grs**	
Elément(s) complémentaire(s) :	**tomate**	**400 grs**	
Elément(s) de liaison :	**féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"**	**750 grs**	
	"jerliant"	**30 grs**	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	**sel**	**16 grs**	
	poivre	**2 grs**	
Elément(s) d'assaisonnement :	**vinaigrette**	**400 grs**	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		**90 grs environ**	

Traitement, progression de l'élaboration :	**Trier les légumes / Découper et raper les légumes / Cuire les féculents choisis Confectionner la vinaigrette / Mixer / Saler et Poivrer / Incorporer le "jerliant"**
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	**dresser en ramequin ou en vérine**
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	**mixer + fouet + "cul de poule"**

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	**x**
	b. Le mouliné	**x**
	c. Le mixé	**x**
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	**x**

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	**manger des crudités / équilibre alimentaire**
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Poireaux vinaigrette

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE

Une création de (nom) : *CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)*

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	POIREAUX VINAIGRETTE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	poireau	1.900 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel		
	poivre	1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Egoutter les poireaux / Cuire le féculent / Mixer le tout avec la vignaigrette, sel, poivre		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	le dressage en ramequin stimule l'envie de manger des crudités		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mousse de céleris au coulis de tomate

Recette de ('établissement) :
Une création de (nom) : *CH FEURS*

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse de céleris au coulis de tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de celeris	1,25	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	œufs liquides	0,6	l
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	8	gr
	poivre	2	gr
Elément(s) de présentation :	coulis de tomate :		
	oignon émincé	250	gr
	tomates concassées	1,1	kg
	huile d'olive	0,05	l
	herbes de provence	5	gr
	sel	12	gr
	poivre	2	gr

Poids à servir par portion adulte :		200+100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire dégeler la purée de céleris dans la sauteuse à racleur.Laisser tièdir. Ajouter les œufs, la crème, le sel et le poivre. Mélanger. Répartir en plaques
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Napper l'assiette de 1000 gr de sauce et y disposer la mousse de céleris.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Sauteuse à bras, four mixte, sauteuse

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	

	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5,82 gr.
	Lipides (gr.)	10,77 gr.
	Glucides (gr.)	5,15 gr.
	Sodium (gr.)	135,59 gr.
	Kcalories	140,24 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. De coulis de tomate	Protides (gr.)	1,9 gr.
	Lipides (gr.)	5,32 gr.
	Glucides (gr.)	4,85 gr.
	Sodium (gr.)	93,39 gr.
	Kcalories	74,47 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Mousse de céleris	Protides (gr.)	3,93 gr.
	Lipides (gr.)	5,45 gr.
	Glucides (gr.)	0,3 gr.
	Sodium (gr.)	42,2 gr.
	Kcalories	65,77 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Mousse de céleri rémoulade

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Hors d'Oeuvre à base de Cuidités**		
Nom de la recette :	**Mousse de Céleri Rémoulade**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Purée de Céleri en galets surgelés	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	25	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Moutarde en seau	10	gr.
	Ail semoule	1,5	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	6	gr.
	Poivre blanc pulvérisé	PM	gr.
Elément(s) de présentation :	Poudre de lait	10	gr.

Poids à servir par portion adulte :		80	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Il est important de conserver la couleur bien blanche et fidèle du céleri, notamment par l'ajout de poudre de lait et de crème fleurette. Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, préférer une conditionnement à chaud, puis un opercu
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	X
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées. Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations. Il est nécessaire de faire "Ap
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,084 €uros HT ou 0,089 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	1,63 gr.
	Lipides (gr.)	1,63 gr.
	Glucides (gr.)	3,5 gr.
	Sodium (gr.)	0,40 gr.
	Kcalories	34,75 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO		





Mousse fond d'artichaut et surimi

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre		
Nom de la recette :	mousse fond d'artichaut et surimi	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	fonds d' artichauts surgelés	50	pièce
	miettes ou rouleau de surimi	1,5	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	échalotes hachées	0,25	kg
	ciboulette hachée	0,1	kg
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sauce salade	1,5	litre
	mayonnaise	1	kg
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		80	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	cuisson des fonds d' artichauts au four vapeur ,refroidissement , passage au blixer avec les échalotes et assaisonnement avec la sauce salade , mixer le surimi et lier avec la mayonnaise.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage)	Dresser à la poche à douille .Une pointe de mayonnaise colorée au ketchup peut terminer la présentation ,

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mousse de brocolis fromagère

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Hors d'Oeuvre à base de Cuidités**		
Nom de la recette :	**Mousse de Brocolis Fromagère**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Purée de Brocolis en galets surgelés	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Cantadou nature 70%	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	4	gr.
	Poivre blanc pulvérisé	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, préférer une conditionnement à chaud, puis un operculage simple, sans traitement thermique complémentaire.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées. La douceur du fromage atténue la force du goût du brocolis		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,167 €uros HT ou 0,176 €uros TTC		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3,13 gr.	
	Lipides (gr.)	4,38 gr.	
	Glucides (gr.)	2,75 gr.	
	Sodium (gr.)	0,26 gr.	
	Kcalories	63,38 Kc.	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO		





Betterave aux œufs

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Betterave aux œufs**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	betterave 5/1	580	g
	œufs	10	p
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigrette	100	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	21,62 gr.
	Lipides (gr.)	56,31 gr.
	Glucides (gr.)	7,5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	136 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Terrine de betteraves rouges

Recette de ('établissement) :
Une création de (nom) : *CH FEURS*

Famille :			
Nom de la recette :	**terrine de betteraves rouges**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	betteraves rouges	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	blanc d'œuf	0,3	l
Elément(s) de liaison :	gélatine	2	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	5	gr
	poivre	1	gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer la betterave rouge. Ajouter les blancs d'œufs et la gélatineet mixer de nouveau. Répartir en moules individuels préalablement graissés. Cuire au bain-marie en sec à 150
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur, four, moules individuels.

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	

	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4,72 gr.
	Lipides (gr.)	0,13 gr.
	Glucides (gr.)	5,76 gr.
	Sodium (gr.)	66,74 gr.
	Kcalories	43,31 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS

Une création de (nom) : *équipe de cuisine des grands chênes*

Famille :	entrée		
Nom de la recette :	mousse de betterave	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave	0,8	KG
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	mayonnaise	0,3	L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuilles d'endives		

Poids à servir par portion adulte :		70	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la betterave et la mayonnaise dans un mixer. Mouler à la cuillère des petites quenelles les déposer sur des feuilles d'endives
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée prononcé en couleur
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mousse de betteraves au curry

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre		
Nom de la recette :	mousse betteraves au curry	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betteraves cubes	7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	échalotes hachées	0,15	kg
Elément(s) de liaison :	épaississant	pm	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	curry poudre	0,1	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sauce salade	0,75	litre
	crème uht	0,75	litre
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		80	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Passer les betteraves et les échalotes au blixer, bien lisser , ajouter la sauce salade , la crème fraîche et le curry si besoin utiliser un épaississant pour avoir la consistance souhaitée.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dressage à la poche à douille

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : *Maurice VINCENT*

Famille :	**Cuidités**		
Nom de la recette :	**Mousse de betteraves**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	betterave cuite sous vide, épluchée	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeuf liquide	150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème UHT	175	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette (huile neutre, citron)	100	gr
Elément(s) de présentation :	poivre + sel parfumé aux zestes d'orange	pm	

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Couper les betteraves en morceaux puis les passer au mixer. Ajouter succésivement le blanc d'œuf puis ensuite la crème. Faire la vinaigrette puis l'incorporer souplement à la betterave à la fourchette.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Drésser dans des ramequins. Décorer avec du sel parfumé aux zestes d'orange.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mousse de tomate

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Mousse de tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	tomate	1000	g
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Paillette de fraise	50	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Vinaigrette	150	g
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		120	g

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer les tomates émondéesavec la vinaigrette industrielle épaissir avec des paillettes de fraise sel poivre, basilic
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	x
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	lisse, association de gout salé sucré acide,appétant
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	0,74 gr.
	Lipides (gr.)	8,64 gr.
	Glucides (gr.)	6,8 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	110 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Tartare de tomate

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Tartare de tomate**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	tomate	600	g
	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les tomates. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5.18 gr
	Lipides (gr.)	79.42 gr
	Glucides (gr.)	15.4 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	87.27 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :







Asperges – œufs durs

Recette de ('établissement) : **HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE**

Une création de (nom) : ***CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)***

Famille :	CUIDITES		
Nom de la recette :	ASPERGES / ŒUFS DURS	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	asperge	1.000 grs	
	œuf dur	500 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	eau	500 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	16 grs	
	poivre	2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	

Traitement, progression de l'élaboration :	**Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroidir / Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vinaigrette / Mixer le tout / Saler et Poivrer**
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	**dresser en ramequin ou en vérine**

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	**mixer**

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x

	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	**manger des crudités / équilibre alimentaire**
Sur le plan de l'Impact économique :	**le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit**

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Bavarois d'avocat à la crème de surimi

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER

Une création de (nom) : *PICHON Gilles*

Famille :	**Entrée**		
Nom de la recette :	**Bavarois d'avocat à la crème de surimi**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	avocats	5	Unité
	fromage blanc	300	gr
	batonnets de surimi	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	50	gr
Elément(s) de liaison :	gélatine feuilles	4	Unité
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	citron	0,50	Unité
	ail gousse	1	unité
Elément(s) d'assaisonnement :	sucre	P.M	
	sel, poivre	P.M	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide. Mixer la chair d'avocat avec 300 gr de fromage blanc, l'ail, le jus de citron, une pincée de sucre, sel et poivre afin d'obtenir une purée bien lisse. Faire fondre la gélatine et l'incorporer à la purée d'avocats. Verser dans des ramequins et laisser prendre au froid. Mixer le surimi avec la mayonnaise.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler le bavarois d'avocat au centre d'une assiette, décorer avec la crème de surimi.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blender ou blixer

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	x
	b Le mouliné	x
	c Le mixé	x
	d. Le lissé	
	e La liaison chaude Prix au kg :	
	f La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	L'avocat au surimi peut être mangé par tous
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Mousse de melon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Mousse melon**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	melon	600	g
	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les melons. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5.18 gr.
	Lipides (gr.)	79.42 gr.
	Glucides (gr.)	15.4 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	87.27 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Bavaroise de melon

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Bavaroise de melon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Melon (poids net)	1000	g
	Fromage blanc	500	g
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Gélatine	30	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		150	g

Traitement, progression de l'élaboration :	mixer la chair du melon avec le fromage blanc faire fondre la gélatine dans un peu d'eau tiede Adjoindre à l'appareil sel, poivre couler dans des moules alu
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blinder

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée de saison , lisse ,rafraichissante
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5 gr.
	Lipides (gr.)	1,5 gr.
	Glucides (gr.)	10 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	73 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Terrine de choux fleurs

Recette de ('établissement) :
Une création de (nom) : *CH FEURS*

Famille :			
Nom de la recette :	**terrine de choux-fleurs**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	chou fleur surgelé	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	blanc d'œuf	0,3	l
Elément(s) de liaison :	gélatine	2	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	5	gr
	poivre	1	gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	faire cuire le chou-fleur 30 min en vapeur. Mixer le chou-fleur. Ajouter les blancs d'œufs et la gélatineet mixer de nouveau. Répartir en moules individuels préalablement graissés.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur, four, moules individuels.

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	

	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4,47 gr.
	Lipides (gr.)	0,13 gr.
	Glucides (gr.)	1,56 gr.
	Sodium (gr.)	65,2 gr.
	Kcalories	25,46 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Mousse de haricots verts au coulis de tomate

Recette de l'établissement) :
Une création de (nom) : *CH FEURS*

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse de haricots verts au coulis de tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de haricots verts	1,25	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	œufs liquides	0,6	l
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	8	gr
	poivre	2	gr
Elément(s) de présentation :	coulis de tomate :		
	oignon émincé	250	gr
	tomates concassées	1,1	kg
	huile d'olive	0,05	l
	herbes de provence	5	gr
	sel	12	gr
	poivre	2	gr

Poids à servir par portion adulte :	Napper l'assiette de 100 gr de coulis de tomate et y disposer la mousse de haricots verts.	200+100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire dégeler la purée de haricots verts dans la sauteuse à racleur.Laisser tièdir. Ajouter les œufs, la crème, le sel et le poivre. Mélanger. Répartir en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Sauteuse à racleur, four mixte, sauteuse

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	

	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	6,66 gr.
	Lipides (gr.)	10,94 gr.
	Glucides (gr.)	7,9 gr.
	Sodium (gr.)	137,47 gr.
	Kcalories	156,18 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. De coulis de tomate	Protides (gr.)	1,9 gr.
	Lipides (gr.)	5,32 gr.
	Glucides (gr.)	4,85 gr.
	Sodium (gr.)	93,39 gr.
	Kcalories	74,47 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Mousse de haricots verts	Protides (gr.)	4,76 gr.
	Lipides (gr.)	5,62 gr.
	Glucides (gr.)	3,05 gr.
	Sodium (gr.)	44,08 gr.
	Kcalories	81,71 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Salade de céleri pomme

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade céleri pomme**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	celeri 5/1	440	g
	pomme fraîche	300	g
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	150	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les pommes. Ouvrir les boites de céleri. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homigénéité. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	*
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	2,6 gr.
	Lipides (gr.)	83,39 gr.
	Glucides (gr.)	14 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	132 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mousse de concombre

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Mousse concombre**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	concombre	600	g
	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les concombres. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5.18 gr.
	Lipides (gr.)	79.42 gr.
	Glucides (gr.)	15.4 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	87.27 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Salade strasbourgeoise

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade Strasbourgeoise**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	saucisse	180	g
	pomme de terre	600	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignon	60	g
	huile	**100**	
Elément(s) de liaison :	**huile**	**110**	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4,66 gr.
	Lipides (gr.)	79,19 gr.
	Glucides (gr.)	16,15 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	285,41 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Salade macédoine – thon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade macédoine-thon**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	macédoine 5/1	580	g
	thon 3/1	220	g
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	100	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	21,62 gr.
	Lipides (gr.)	56,31 gr.
	Glucides (gr.)	7,5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	136 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Salade de museau

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade museau**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	museau	570	g
	cornichons	53	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	40	g
	huile	150	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et poches la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	*
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7,35 gr
	Lipides (gr.)	8,5 gr
	Glucides (gr.)	7,5 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	136 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Terrine de légumes

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Terrine légumes**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	carottes rondelles	300	g
	purée céleri	300	g
	épinards	300	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	30	g
	huile olive	25	g
Elément(s) de liaison :	crème UHT	100	ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	**Mouler, cuire et refroidir la terrine la veille. Les stocker en chambre froide. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,**
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	*
	b. Le mouliné	*
	c. Le mixé	*
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	13,73 gr
	Lipides (gr.)	58,90 gr
	Glucides (gr.)	27,40 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	116,83 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Salade de pois chiche

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade pois chiche**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	**pois chiche 5/1**	**270**	**g**
	oignons	20	g
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigre	20	ml
	huile tournesol	40	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	0,3	g
	huile d'olive	40	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et éplucher les oignons la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop éle
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7,35 gr.
	Lipides (gr.)	8,5 gr.
	Glucides (gr.)	7,5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	136 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Salade de chou rouge

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Salade chou rouge**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	chou rouge	650	g
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigre	2,5	ml
	huile tournesol	15	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	0,3	g
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7,35 gr.
	Lipides (gr.)	8,5 gr.
	Glucides (gr.)	7,5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	136 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mousse de potiron

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :			
Nom de la recette :	**MOUSSE DE POTIRONS**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Potiron en cube	1,05	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes cube	0,24	Kg
	Pomme de terre	0,24	Kg
Elément(s) de liaison :	Crème culinaire	0,056	Litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Persil déshydraté	3	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	14	Gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		160	Gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Déconditionner les ingrédients en gastros profonds inox percés. Cuire à la vapeur. Blixer et assembler les composants de la recette. Conditionner les portions salées en GN1/4 et sans sel en bol à potage. Thermoceller en GN1/4 par 750 gr (=5 portions) et é
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide (pasteurisation valve)	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	1,2	gr.
	Lipides (gr.)	1,3	gr.
	Glucides (gr.)	6,5	gr.
	Sodium (gr.)	0,32	gr.
	Kcalories	43	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT





Crème de potiron enrichie

Recette de ('établissement) : CH Les Aubrais

Une création de (nom) : *Thierry AGNEESENS*

Famille :	**Crème de potiron enrichie**		
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Poireaux	0,7	kg
	Pomme de terre	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Galets de potiron	0,7	kg
	Lait enrichi (protilait)	1	Litre
Elément(s) de liaison :	Crème fraîche	0,3	Litre
	Oeuf dur	10	Pièces
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Essentiel aux 2 pommes (Davigel)	0,4	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		200	g

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Peser les ingrédients 2. Mettre en cuisson les poireaux, p-terre,et galets de potiron 3. En fin de cuisson ajouter les oeufs, la crème fraîche et les essentiels 4. Mixer le tous au mixeur 5. Puis passer l'ensemble au blinder de façon a avoir un texture
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présentation sur assiette

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur et blinder

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	x
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7,1 gr.
	Lipides (gr.)	4,6 gr.
	Glucides (gr.)	13 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	122 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1	€ HT





Les poissons

Effeuillé de colin Saint Jacques au beurre de carottes

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Plat protidique - poisson		
Nom de la recette :	Effeuillé de colin St jacques au beurre de carottes	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin	1000	g
	St jacques	200	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Beurre de carotte	600	g
	Huile d'olive extra vierge	10	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		180	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire le beurre de carotte:Faire une réduction et un velouté cremé Ajouter les galet de carottes , puis monter au beurre rectifier assaisonnement Faire pocher vapeur le colin et sauter les noix escalopées effeuiller le poisson ou mixer et mélanger le t		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	x
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	moyennement couteux

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	
	Lipides (gr.)	
	Glucides (gr.)	
	Sodium (gr.)	
	Kcalories	

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information : Beurre de carotte : 200g de beurre / 200g de boulet de carottes / 200ml de vin blanc / 12,5g de crème / 15g de roux blanc / 25ml de vinaigre / 40g d'échalotte 200g de fumet de poisson





Saint Jacques mixées

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Hors d'Œuvre FESTIF à base de Crustacés**		
Nom de la recette :	**Saint Jacques Mixée**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Brisures de Noix de St Jacques	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Champignons en lamelle surgelés	200	gr.
	Echalotes hachées surgelés	30	gr.
	Vin Blanc de cuisine 11%	50	cl.
	Eau de cuisine	150	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	100	cl.
	Liant pour sauce à cuire	10	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Préparation pour Sauce Américaine	7	gr.
	Cognac dénaturé	10	cl.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail haché surgelé	5	gr.
	Persil entier déshydraté	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		80	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	X
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi chaud Il s'agit d'une entrée Gourmande et Festive qui peut être proposée en déclinaison de "Coquille St Jacques à la Bretonne" par exemple Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations.
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4672 €uros HT ou 0,4942 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	12.75 gr.
	Lipides (gr.)	4.63 gr.
	Glucides (gr.)	3.375 gr.
	Sodium (gr.)	0.16 gr.
	Kcalories	106.13 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Gratin de poisson

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : *SERVICE RESTAURATION*

Famille :	**Plat de poisson**		
Nom de la recette :	**Gratin de poisson**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Filet de colin/lieu	1300	gr
	Flocons de pomme de terre	340	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait en poudre déshydraté **demi écrémé**	80	gr
Elément(s) de liaison :	Eau courante	2	lt
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé 45%	60	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail semoule déshydraté	3	gr
	Sel fin	2	gr
Elément(s) de présentation :	Huile d'olive	30	cl

Poids à servir par portion adulte :		300	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans l'eau et mixer Ajouter le lait en poudre Ajouter l'ail et faire cuire pendant 10 minutes Lier l'ensemble avec des flocons de pommes de terre Assaisonner
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 300 gr.	Protides (gr.)	33,3 gr.
	Lipides (gr.)	31,3 gr.
	Glucides (gr.)	27,7 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	525,7 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	**PRIX A LA RATION**	**0,695**	€ HT





Flan de lieu

Une création de (nom) : *Jacques DESPEAUX*

Famille :	**Poisson**		
Nom de la recette :	**Flan de lieu**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :			
	Filet de lieu (choisir le filet dans la queue)	700	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
	Crème fraîche	400	l
Elément(s) de liaison :			
	Blanc d'oeuf liquide	200	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
	En ramequins et démouler		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans un fumet de poisson. Retirer les arêtes. Mixer, ajouter les ingrédients puis mixer à nouveau. Conditionner en ramequins. Cuire à la vapeur 10 mn. Servir aussitôt en liaison chaude ou refroidir pour la liaison froide.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler les ramequins sur une assiette. Tracer autour un cordon de sauce verte.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	x
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé de colin aux pimientos

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de la Côte Basque

Une création de (nom) : *Jean Anido et Hervé Garrigue*

Famille :			
Nom de la recette :	**mixé de colin aux pimientos**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	filet de colin d'ALASKA	0,570	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre 16%	0,200	kg
	eau	0,600	kg
	margarine	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	flocons de pommes de terre	0,130	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	pimientos rouge	0,300	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	0,001	kg
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :	0,200	kg

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (pimientos, colin et margarine) pendant 45 mn à 1 h (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorporant l'eau, le lait en poudre et les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la consistance est lis
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	X
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1,785	€ HT
Autre information :	Portion servie : 200 g au prix de	0,357	€ HT





Mixé lisse de colin haricot vert

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Poisson, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse colin haricots verts**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Colin d'Alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de haricots verts surgelée	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	250	gr.
	Eau	200	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	22	gr.
	Lipides (gr.)	11	gr.
	Glucides (gr.)	22	gr.
	Sodium (gr.)	156	gr.
	Kcalories	284	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé lisse de poisson à la provençale

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Poisson, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse poisson à la provençale**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Colin d'alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Légumes pour ratatouille surgelé	1000	gr.
	Ail surgelé	50	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	300	gr.
	Eau	500	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Huile d'olive	100	gr.
	Lait 1/2 écrémé en poudre	100	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	23	gr.
	Lipides (gr.)	14	gr.
	Glucides (gr.)	27	gr.
	Sodium (gr.)	204	gr.
	Kcalories	329	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mousseline de poisson

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Poisson**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mousseline de poisson**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Poisson (colin, saumon…)	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequin puis démouler		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 100° C.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	20	gr.
	Lipides (gr.)	10	gr.
	Glucides (gr.)	1	gr.
	Sodium (gr.)	40	gr.
	Kcalories	180	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Choucroute de la mer

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	poisson		
Nom de la recette :	choucroute de la mer	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	filet de colin lieu	3	kg
	filet de haddock	3	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	choucroute cuisinée	1,5	kg
Elément(s) de liaison :	blancs d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sauce hollandaise	4	litre
	fumet de poisson	2	litre
Elément(s) d'assaisonnement	sel	pm	
	poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	passer au blixer le filet de colin lieu cru incorporer du fumet de poisson et de la sauce hollandaise jusqu'à obtention d'un appareil très lisse terminer en ajoutant les blanc d'oeufs . Faire la même opération pour le haddock et la choucroute. Conditionne
Préconisations pour le conditionnement et la présentation(dressage)	Démoulage à chaud
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blixer , moules alu individuels

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	visuel agréable , goût des produits bien distincts
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Dodine mixée de saumon sauce oseille

Recette de (établissement) :	CH de LOCHES		CENTRE HOSPITALIER PAUL MARTINAIS LOCHES
Une création de (nom) :	*Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienne)*		
Famille :			
Nom de la recette :	**Dodine mixée de Saumon sauce oseille**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Cubes de saumon surgelés	600	gr.
	sauce oseille	1	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	béchamel à froid (agroalimentaire)	400	gr.
	oeufs entiers liquides pasteurisés	5	unité
Elément(s) de liaison :	gélatine en poudre	15	gr.
	fumet de poisson	60	cl
	crème fraiche	20	cl
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		1	
Elément(s) d'assaisonnement :	sel selon régime alimentaire	13	gr.
	poivre	PM*	
Elément(s) de présentation :	oiseille mixée	PM*	
	poudre de paprika	PM*	
Poids à servir par portion adulte :		120 + 10cl sauce	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	1/ Mettre le poisson cru dans le bol du mixer et mixer finement avec les oeufs entiers, ajouter la béchamel à froid et la gélatine pour obetneir une consistance "pâte". Assaisonner. Mouler en forme de boudin dans un papier film de cuisson : Attention, doubler le film pour éviter tout éclatement ! Cuire au four vapeur pendant 30 minutes. Passer en cellule de refroidissement et stocker en chambre froide. 2/ Réalisation de la sauce : dans 20cl de vin blanc, mettre l'oseille et l'échalotte surgelée à infuser et réduire, mouiller à l'aide de 60cl de fumet de poisson. Lier le tout à l'aide d'un roux blanc et crèmer avec 20cl de crème liquide. Mixer la sauce afin de la rendre lisse.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Débarrasser les boudins de poisson du film cuisson, portionner au grammage souhaité et disposer en assiette en tranche complète ou demi-lunes chevauchées. Cercler d'un ruban de sauce et décorer à l'aide d'oseille mixée et d'une pointe de paprika.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, film cuisson alimentaire		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché		
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Par cette adaptation de texture, le patient retrouve un visuel des plats proche d'un dressage d'assiette en texture normale : une tranche qui se tient bien séparés de sa garniture et dont le fumé est proche au plat du jour.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente pas considérablement le budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrariori d'une fabrication agroalimentaire.		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	13	gr.
	Lipides (gr.)	14,7	gr.
	Glucides (gr.)	17,6	gr.
	Sodium (mg)	1206	mg
	Kcalories	254	Kcal
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	oui	
Fournisseur :	Les repas santé		
Appelation du produit :	les veloutines		
Conditionnement :	barquettes individuelles ou multiportions — Prix au kg :		€ HT
Autre information :	PM* : pour mémoire, selon appréciation		





Mousse au deux saumons

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : *Maurice VINCENT*

Famille :	**Poisson**		
Nom de la recette :	**Mousse aux deux saumons**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Pavé de saumon frais	350	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Saumon fumé	350	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème fraîche (15% MG)	300	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron	un	U
Elément(s) d'assaisonnement :	Poivre	1	gr.
	Piment d'Espelette	1	gr.
Elément(s) de présentation :	Huile d'olive	10	cl.
	Basilic frais	5	gr.

Poids à servir par portion adulte :		100	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Couper en morceaux les 2 sortes de saumon. Passer le saumon et les divers ingrédients (sauf les éléments de présentation) dans un mixer. (on peut ajouter 1 à 2 grammes de sel). Débarrasser. Passer au mixer l'huile et le basilic afin d'obtenir une couleur
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Toujours présenter en petites quantités. L'élément de présentation doit être très léger et subtil.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui peut convenir en entrée ou en plat (modifier le grammage)
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Terrine chaude de saumon à l'aneth

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :	**TERRINE CHAUDE DE SAUMON ANETH**		
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Planchette de saumon	900	Gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Gélatine	4	Feuille
	Crème culinaire	90	ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Aneth surgelée	4	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	6	Gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le saumon sous vide au four vapeur 85°C. Ramollir la gélatine à l'eau froide. Blixer et assembler les composanst de la recette. Conditionner en GN1/4 injecté par 1kg = 10pt°. Thermoceller et étiquetter avec film à valve. Contrôler le dégazage et l'é
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide (pasteurisation valve)	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	17.8	gr
	Lipides (gr.)	15.8	gr.
	Glucides (gr.)	0.2	gr
	Sodium (gr.)	0.24	gr
	Kcalories	214	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	OUI	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT





Mousseline de saumon crème d'oseille

Recette de ('établissement) : **CUISINE 9**

Une création de (nom) : *DIDIER THUILLIER*

Famille :			
Nom de la recette :	**MOUSSELINE DE SAUMON CREME D OSEILLE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	FILET DE SAUMON	500	gr.
	BLANC D ŒUF	5	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	CREME LIQUIDE	300	gr.
	LAIT CONCENTRE NON SUCRE	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	OSEILLE SURGELE	80	gr.
	CREME LIQUIDE	500	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	MIXER LES FILETS DE SAUMON ASSAISONNER AJOUTER LES BLANCS D ŒUFS PUIS LA CREME MOULER DANS DES RAMEQUINS GRAISSES CUIRE AU FOUR MIXTE EN BASSE TEMPERATURE VAPEUR 72° 20 MINUTE.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	SUR ASSIETTES DEMOULER LES MOUSSELINE DE SAUMON SAUCER SERVIR

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	X
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	SI LA TEXTURE EST TROP FERME REMPLACER LES BLANCS D OEUFS PAR DU LAIT
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Les viandes

Endives au jambon mixé

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS

Une création de (nom) : *équipe de cuisine des grands chênes*

Famille :	**plat chaud**		
Nom de la recette :	**endives au jambon version mixé**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	ENDIVES AU NATUREL	2	KG
	JAMBON	0,75	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	ROUX BLANC	0,05	KG
	LAIT EN POUDRE	0,08	KG
Elément(s) de liaison :	PUREE	200	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	NOIX DE MUSCADE	0,5	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	FROMAGE RAPE	0,15	KG
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		300	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Bien égoutter les endives et les présser. Fabriquer l'appareil puis passer le tout au mixeur en complétant avec la purée
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	mouler dans un ramequin

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixeur

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Goût d'endive très prononcé ce qui change des mixés habituels
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Flan de jambon sauce duxelles

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : *SERVICE RESTAURATION*

Famille :	**Viande**		
Nom de la recette :	**Flan de jambon sauce duxelles**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Jambon salé	350	gr
	Œuf entier liquide	175	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Blanc d'œuf	175	cl
	Crème fraîche	17,5	cl
Elément(s) de liaison :	Lait en poudre déshydraté	20	gr
	Eau courante	175	cl
	Maïzena	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé	85	gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		130	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Passer le jambon au hachoir Appareil : mélanger les œufs et la crème, diluer le lait en poudre dans l'eau, ajouter la maïzena Mélanger le tout : appareil + emmental + jambon Monter les blancs en neige et les incorporer
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	
	d.	Le lissé	
	e.	La liaison chaude	x
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

	Protides (gr.)	14,68 gr.
	Lipides (gr.)	11,5 gr.
	Glucides (gr.)	5,6 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	184,6 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	**PRIX A LA RATION**	**0,424**	€ HT





Jambon mixé sauce béchamel

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	**Jambon mixé sauce béchamel**		
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Epaule cuite	1	kg
	Sauce béchamel	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		200	g

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Haché le jambon avec la grille N° 5 2. Monter en température le jambon au four mixte 120 ° 3. Mixer les deux ingrédients à chaud + 65° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présentation sur assiette

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT





Mixé lisse jambon riz

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents		
Nom de la recette :	Mixé lisse jambon riz	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Riz blanc cuit	700	gr.
Elément(s) de liaison :	Poudre de bouillon à légumes hyposodée	65	gr.
	Eau	1250	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé	x	
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	24	gr.
	Lipides (gr.)	13	gr.
	Glucides (gr.)	19	gr.
	Sodium (gr.)	803	gr.
	Kcalories	294	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé lisse jambon crécy

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse jambon crécy**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de carottes en galets surgelée	1000	gr.
	Oignons surgelés	100	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	150	gr.
	Eau	200	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre	200	gr.
	Crème fraîche liquide à 30% MG	250	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a Le haché	x	
	b Le mouliné	x	
	c Le mixé	x	
	d Le lissé	x	
	e La liaison chaude	x	
	f La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	19	gr.
	Lipides (gr.)	13	gr.
	Glucides (gr.)	29	gr.
	Sodium (gr.)	526	gr.
	Kcalories	310	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé d'œuf

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	Plat protidique		
Nom de la recette :	**Mixé d'œuf**	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle)	0.25	kg
	lait (Distralis)	0.75	l
Elément(s) complémentaire(s) :	mixe d'œuf (Corol)	0.150	kg
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		225 gr	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Délayer le mixé d'œuf. Incorporer le mixé d'œuf à la purée, mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager les mixées et maintenir à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	
	b Le mouliné	
	c Le mixé	
	d Le lissé	
	e La liaison chaude	
	f La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé lisse œufs florentine

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Oeufs, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse oeufs florentine**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Oeufs entiers crus	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Epinards cuits	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	300	gr.
	Eau	200	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	100	gr.
	Lait 1/2 écrémé en poudre	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé	x	
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	21	gr.
	Lipides (gr.)	14	gr.
	Glucides (gr.)	31	gr.
	Sodium (gr.)	304	gr.
	Kcalories	352	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Viande de bœuf sauce tomate

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande Rouge**		
Nom de la recette :	**viande de bœuf mixée sauce tomate**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Boeuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Tomate (Pomona T . Azur)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Thym (Prodirest)	Pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du beurre, mouiller, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une heure. Enfourner les plats dans l
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	
	b	Le mouliné	
	c	Le mixé	
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Viande de bœuf mixée sauce Bercy

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande Rouge**		
Nom de la recette :	**viande de bœuf mixée sauce Bercy**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	l
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moin
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	
	b	Le mouliné	
	c	Le mixé	
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr
	Lipides (gr.)	gr
	Glucides (gr.)	gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Bœuf mixé

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf mixé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	paleron	1	kg
	sauce du jour liée ou non liée	1,5	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	g

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Mixer la viande et la sauce à chaud + 65 ° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT





Bœuf haché

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf haché	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Paleron	1	kg
	Sauce du jour	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		200	g

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Conditionner en plaque, napper de sauce et maintenir en température (liaison chaude) 4. Conditionner en barquette napper de sauce et refroidir rapidement (liaiso
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT





Bœuf mixé sauce bourguignon

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Viandes mixées cuisinées en sauce**		
Nom de la recette :	**Boeuf Mixé, sauce Bourguignon**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Sauté de bœuf	700	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes en dés surgelés	62	gr.
	Oignons en dés surgelés	62	gr.
	Vin Rouge de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	280	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de Veau lié sans sel	5	gr.
	Sel fin	4	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail haché surgelé	1,2	gr.
	Herbes de Provence	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		110	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (**Sauf liant**) 2. Cuisson de nuit en basse T° (85° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur) 3. Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-coupe de grande capacité pendant 2
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché Prix au kg :	
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est une viande qui est destinée à être servi chaude Elle peut servir pour plusieurs typologie de texture puisqu'elle peut être associée à un légume cuit entier (pomme de terre, fleur de brocolis, choux fleur, etc.) dans le cadre d'une "Viande moulinée",
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,3209 €uros HT ou 0,3392 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	19,27 gr.
	Lipides (gr.)	5,455 gr.
	Glucides (gr.)	0,909 gr.
	Sodium (gr.)	0,20 gr.
	Kcalories	129,64 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO





Mixé lisse bœuf méditerranéen

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse boeuf méditerranéen**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Viande de boeuf à 15% MG	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Poivrons verts, jaunes ou rouges cuits	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	200	gr.
	Eau	500	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre	200	gr.
	Huile d'olive	50	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé	x	
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	18	gr
	Lipides (gr.)	16	gr
	Glucides (gr.)	28	gr
	Sodium (gr.)	166	gr
	Kcalories	326	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Viande de bœuf mixée sauce charcutière

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande Rouge**		
Nom de la recette :	**viande de bœuf mixée sauce charcutière**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona T . Azur)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	l
	Moutarde (Prodirest)	0,05	kg
Elément(s) de présentation :	Cornichons rondelles (Prodirest)	0,1	kg

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce charcutière. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, ajouter les cornichons, la moutarde, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à +
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	
	b	Le mouliné	
	c	Le mixé	
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Viande de dinde au curry

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde au curry	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux (blanc Knorr)	0,1	kg
	Bouillon de volaille (Knorr)	1	l
Elément(s) de liaison :	Crème UHT (Distralis)	0,25	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry (Prorest)	0,02	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce curry. Faire un velouté à base de roux et bouillon de volaille, crémer, réduire, assaisonner de curry. Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une heure. Enfourner le
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Viande de dinde aux champignons

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande blanche**		
Nom de la recette :	**viande de dinde aux champignons**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
	Champignons (Prodirest)	0,02	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux blanc (Knorr)	0,1	kg
	Bouillon de volaille (Knorr)	1	l
Elément(s) de liaison :	Crème UHT (Distralis)	0,25	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce aux champignons. "Faire un velouté à base de roux et bouillon de volaille, crémer, réduire, ajouter les champignons, réduire, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	
	b Le mouliné	
	c Le mixé	
	d Le lissé	

	e La liaison chaude	
	f La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr
	Lipides (gr.)	gr
	Glucides (gr.)	gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Viande de dinde sauce Bercy

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande blanche**		
Nom de la recette :	**viande de dinde sauce Bercy**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	l
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. "Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en m
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé lisse de dinde printanière

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande, légumes verts et féculents**		
Nom de la recette :	**Mixé lisse dinde printanière**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Blanc de dinde	700	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Petits pois surgelés	400	gr.
	Oignons surgelés	100	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	300	gr.
	Eau	1000	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	X	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	25	gr.
	Lipides (gr.)	9	gr.
	Glucides (gr.)	26	gr.
	Sodium (gr.)	88	gr.
	Kcalories	292	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : Prix au kg :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Cervelas de volaille forestière

Recette de ('établissement) : **BAIN DE BRETAGNE**

Une création de (nom) :

Famille :	**Charcuterie**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Cervelas de volaille forestière**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Escalopes	600	gr
	Foie de volaille	200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Champignons	400	gr
	Crème	300	gr
Elément(s) de liaison :	Blanc d'œufs	150	gr
	Mie de pain	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Bouillon de volaille	200	gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Sauce vin rouge		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire une duxelles de champignons. Faire sauter la volaille. Mixer le foie en y incorporant 30 gr de blanc d'oeufs et les champignons. Mixer la volaille avec la crème, le pain de mie et le reste des blancs d'oeufs. Confectionner des boudins en étalant la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT
Autre information :	Indication sur la durée de réalisation : 55 mn		





Volaille au marrons lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Plats lisses FESTIFS**		
Nom de la recette :	**Volaille aux marrons lisse**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Emincé de viande rouge de dinde	495	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes en dés surgelées	550	gr.
	Pomme de terre blanchies en quartier	400	gr.
	Marrons épluchés surgelés	100	gr.
	Huile de Tournesol	110	cl.
	Eau de cuisine	750	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	18	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sel fin	10	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	380	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (**Sauf légumes, féculents, crème fleurette et lait en poudre)** 2. Cuisson de la viande de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur) 3. Cuisson des légumes & féculents
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	X
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison f Prix au kg :	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, et destiné à être servi chaud Il s'agit d'un plat Gourmand et Festif qui peut être proposée en déclinaison de "Dinde aux marrons" par exemple Il convient tout particulièrement à l'alimentation
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4478 €uros HT ou 0,4724 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	10,44 gr.
	Lipides (gr.)	11,360 gr.
	Glucides (gr.)	10,240 gr.
	Sodium (gr.)	0,22 gr.
	Kcalories	185,08 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO		





Mixé façon Axoa

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de La Côte Basque

Une création de (nom) : *Jean Anido et Hervé Garrigue*

Famille :	**Viande**		
Nom de la recette :	**Mixé façon Axoa**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	sauté de veau	0,570	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre 16%	0,200	kg
	eau	0,600	kg
	margarine	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	flocons de pommes de terre	0,130	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivrons rouges et verts en dés	0,300	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	0,001	kg
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :	0,200	kg

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (poivrons, veau et margarine) pendant 45 mn à 1 h (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorporant l'eau, le lait en poudre, les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la consistance est lisse,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	X
	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		3,10	€ HT
Autre information :	Portion servie : 200 g au prix de	0,62	€ HT





Mixe de viande

Recette de ('établissement) : CLINIQUE ST JOSEPH - MARSEILLE

Une création de (nom) : *Patrick MASURE*

Famille :	**Plat de viande**		
Nom de la recette :	**MIXE VIANDE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Viande	750	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Pomme de terre	750	gr.
	Lait en poudre	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie, …). Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble la viande, les pommes de terre, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une préparation
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	

	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	20 gr.
	Lipides (gr.)	29 gr.
	Glucides (gr.)	24 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	385 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :







Mousseline de viande

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	Viande	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mousseline de viande**	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande (bœuf, veau, volaille)	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins puis démouler		
Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 100° C.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

			Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé		
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. min et max	Protides (gr.)	16 et 28	gr
	Lipides (gr.)	12 et 22	gr
	Glucides (gr.)	1	gr
	Sodium (gr.)	77 et 654	gr
	Kcalories	193 et 269	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Mixé lisse de curry de veau au céleri

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande, légumes verts et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mixé lisse curry de veau au céleri**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Veau (épaule)	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de céleri surgelée	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre	300	gr.
	Eau + Lait 1/2 écrémé en poudre	500 + 100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	150	
	Curry	1 c. à soupe	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	23	gr.
	Lipides (gr.)	14	gr.
	Glucides (gr.)	27	gr.
	Sodium (gr.)	142	gr.
	Kcalories	335	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Farce mixée

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Farce mixée**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Viande de boeuf hachée à 15% MG	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Concentré de tomates	100	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins et démouler		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la viande à feu doux. Ajouter le concentré de tomates, laisser cuire à feu doux, assaisonner. Mixer la farce et le blanc d'oeuf. Cuire pendant 10 minutes à 100°C.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	15	gr.
	Lipides (gr.)	12	gr.
	Glucides (gr.)	0	gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories	170	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Gnocchi au jambon

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Viande et féculents**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Gnocchi au jambon**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé	1 000	gr.
	Fromage râpé	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf	300	gr.
	Semoule	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Plat sabot		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Ajouter les oeufs et le fromage râpé. Porter de nouveau à ébullition, assaisonner. Hors du feu, ajouter la muscade, le jambon haché. Plaquer en plat sabot, enfourner à 160° C pour colorer.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en plat sabot

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	6	gr.
	Lipides (gr.)	12	gr.
	Glucides (gr.)	906	gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories	30	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Boudin noir jus passion café

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : *DIDIER THUILLIER*

Famille :			
Nom de la recette :	**BOUDIN NOIR JUS PASSION CAFE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	BOUDIN NOIR	1	kg
	PUREE DE P DE TERRE		
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	FECULE DE P DE TERRE	QS	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	JUS PASSION CAFE: purée de frit de la passion	400	gr.
	EAU	1	dl
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE	60	gr.
	CAFE	10	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	MIXER LE BOUDIN NOIR PUIS L ENROULER INDIVIDUELEMENT DANS DU FILM CUISSON. PREPARER LE JUS PASSION: PORTER A EBULITION
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DRESSER LA PUREE DANS DES PETITS MOULES A DARIOLES PUIS DEMOULER DANS L ASSIETTE COMME DES P DE TERRE BOUCHON RETIRER LE FILM DU BOUDIN DRESSER PUIS DECORER AVEC UN FIN CORDON DE JUS PASSION

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	X
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Lapin aux pruneaux

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	**lapin aux pruneaux**	**Pour 100 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Emincé de lapin	7	kg
	huile d'olives	0,5	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons émincés	1	kg
	carottes rondelles	1	kg
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vin blanc	1	litre
	jus de veau	3	litre
Elément(s) d'assaisonnement :	sel poivre	pm	
	thym laurier	pm	
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		100	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	faire un sauté de lapin classique avec tous les éléments , Egoutter la viande et sa garniture passer au blixer afin d'obtenir une texture très lisse ajouter la sauce (l'appareil doit être onctueux ajouter pour terminer les oeufs , mixer à part les prune
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démoulage à chaud

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x

	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des produits bien distincts
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Agneau ratatouille lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Plats lisses**		
Nom de la recette :	**Agneau ratatouille lisse**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Sauté d'Agneau	660	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Légumes pour ratatouille surgelés	650	gr.
	Pomme de terre blanchies en quartier	1200	gr.
	Huile de Tournesol	88	cl.
	Eau de cuisine	650	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	10	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Concentré de tomates 28%	30	gr.
	Sel fin	7	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	300	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (**Sauf légumes, féculents, crème fleurette et lait en poudre)** 2. Cuisson de la viande de nuit en basse T° (82° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur) 3. Cuisson des légumes & féculents
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé Prix au kg :	X
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, et destiné à être servi chaud Il convient tout particulièrement à l'alimentation des personnes agées car il associe apports de calories et enrichissement en protéines Cette recette peut être dé
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,6235 €uros HT ou 0,6578 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	10,36 gr.
	Lipides (gr.)	14,400 gr.
	Glucides (gr.)	10,000 gr.
	Sodium (gr.)	0,17 gr.
	Kcalories	211,00 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO





Porc mixé sauce curry

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : *M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe*

Famille :	**Viandes mixées cuisinées en sauce**		
Nom de la recette :	**Porc Mixé, sauce Curry**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Sauté de Porc (non saumuré)	720	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes en dés surgelés	62	gr.
	Oignons en dés surgelés	62	gr.
	Vin Blanc de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	220	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry	1,2	gr.
			gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	3	gr.
			gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		110	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (**Sauf liant**) 2. Cuisson de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur) 3. Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-coupe de grande capacité pendant 2
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est une viande qui est destinée à être servie chaude Elle peut servir pour plusieurs typologie de texture puisqu'elle peut être associée à un légume cuit entier (pomme de terre, fleur de brocolis, choux fleur, etc.) dans le cadre d'une "Viande Prix au kg :
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,2222 €uros HT ou 0,2351 €uros TTC

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	13,27 gr.
	Lipides (gr.)	4,636 gr.
	Glucides (gr.)	0,636 gr.
	Sodium (gr.)	0,11 gr.
	Kcalories	97,09 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO





Mixe mixte

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : *Annick LAURENT*

Famille :	**Plat complet**		
Nom de la recette :	**MIXE MIXTE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Viande	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée semi liquide	1200	gr.
	Légumes	600	gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie, …). Faire cuire les légumes à la vapeur. Mixer ensemble la viande, la purée, les légumes et le beurre jusqu'à obtenir une préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	13 gr.
	Lipides (gr.)	14 gr.
	Glucides (gr.)	16 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	250 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Les accompagnements

Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **PUREE DE LEGUMES ENRICHIE LIQUIDE [HP] SALEE & SS**

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	4	Litre
	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de légumes, la poudre de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée. Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Mettre en barquette.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)	34 gr.
	Lipides (gr.)	16 gr.
	Glucides (gr.)	55 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	500 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix au kg :	salé 1,0912	€ HT
Autre information :		Prix au kg :	ss 0,9792	€ HT





Mixé de légumes

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : *Annick LAURENT*

Famille :	**Plat de légumes**		
Nom de la recette :	**MIXE LEGUMES**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Légumes verts	1 000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait écrémé en poudre	200	gr.
	Gruyère	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire les légumes verts à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble les légumes, le gruyère, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	13 gr.
	Lipides (gr.)	14 gr.
	Glucides (gr.)	16 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	260 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Purée de courgettes au chèvre

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : *Annick LAURENT*

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	PUREE DE COURGETTES AU CHEVRE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courgette	4000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Laurier	10	Feuille
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Laver et couper les courgettes en rondelles. Faire cuire (pendant 10 minutes environ) les courgettes à l'étouffée dans une casserole avec les feuilles de laurier dans un fond d'eau. Ecraser les courgettes avec la fourchette. Mixer ensemble les courgettes
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	7 gr.
	Lipides (gr.)	4 gr.
	Glucides (gr.)	20 gr.
	Sodium (gr.)	150 gr.
	Kcalories	230 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mixé de courges

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : *Annick LAURENT*

Famille :	**Plat de légumes**		
Nom de la recette :	**MIXE COURGE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Courge	2000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Floraline	150	gr.
	Gruyère	200	gr.
	Lait écrémé en poudre	150	gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Noix de muscade	1 pincée	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir la floraline dans le lait réhydraté pendant 5 minutes. Faire cuire la courge à l'étouffée dans une casserole puis l'écraser avec la fourchette. Mixer ensemble la courge bouillie, le gruyère, le beurre et la floraline jusqu'à obtenir une pré
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	14 gr.
	Lipides (gr.)	19 gr.
	Glucides (gr.)	39 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	390 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Pain d'épinard sauce Aurore

Recette de ('établissement) :
Une création de (nom) : *CH FEURS*

Famille :			
Nom de la recette :	pain d'épinards sauce Aurore	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	épinards hachés surgélés	1,5	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	jaune d'œufs	0,35	l
	blancs d'œufs	0,35	l
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	14	gr
		2	gr
Elément(s) de présentation :	Sauce Aurore :		
	lait 1/2 écrémé	0,8	l
	crème fraiche	0,2	l
	beurre	30	gr
	concentré de tomate	200	gr
	sel	6	gr
	poivre	1	gr

Poids à servir par portion adulte :		200+30	

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les épinards 15 min en sauteuse à bras. Couper la cuisson. Laisser tiédir. Ajouter les jaunes et les blancs d'œufs battus en neige, le sel et le poivre. Mélanger doucement. Répartir en plaques gastros préalablement graissées. Cuire au four 30 min en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Napper l'assiette de 30 gr de sauce et y disposer le pain d'épinards.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Sauteuse à racleur, batteur, four.

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	X
	b. Le mouliné	X
	c. Le mixé	X
	d. Le lissé	

	e. La liaison chaude	X
	f. La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient	
Sur le plan de l'Impact économique	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	19,66 gr.
	Lipides (gr.)	38,94 gr.
	Glucides (gr.)	23,41 gr.
	Sodium (gr.)	291,75 gr.
	Kcalories	520,73 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. pain d'épinards	Protides (gr.)	6,68 gr.
	Lipides (gr.)	5,65 gr.
	Glucides (gr.)	1,21 gr.
	Sodium (gr.)	78,75 gr.
	Kcalories	81,92 Kc
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. sauce Aurore	Protides (gr.)	12,98 gr.
	Lipides (gr.)	33,29 gr.
	Glucides (gr.)	22,3 gr.
	Sodium (gr.)	213 gr.
	Kcalories	438,82 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Fenouil confit, bleu d'auvergne, milk shake à l'anis

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : *THUILLIER DIDIER*

Famille :			
	FENOUIL CONFIT , BLEU D AUVERGNE MILK SHAKE A L ANIS	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FENOUIL	1	kg
	HUILE D OLIVE/SEL/POIVRE	QS	
Elément(s) complémentaire(s) :	BLEU D AUVERGNE	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	MILK SHAKE: tiges de fenouil	10	Unité
	LAIT ENTIER OU CONCENTRE	2,5	dl
Elément(s) d'assaisonnement :	CREME LIQUIDE	20	gr.
	GELATINE	1	feuille
Elément(s) de présentation :	FACULTATIF ANIS VERT	1	cc

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	CONFIRE LE FENOUIL: laver, trancher aà la machine a jambon le fenouil environ 1 cm d épaisseur , huiler assaisonner confire au four a 120° pendant 1H30. Refroidir aprés cuisson mixer et ajouter le bleu.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	GAZER LE MILK SHAKE(1 cartouche chantilly) DRESSER LE FENOUIL EN QUENELLES DECORER AVEC LE MILK SHAKE

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	X
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **PUREE DE LEGUMES ENRICHIE FLUIDE[HP] SALEE & SS**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	2	Litre
	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de légumes, la poudre de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée. Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Mettre en barquette.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)	27 gr.
	Lipides (gr.)	13 gr.
	Glucides (gr.)	45 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	400 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	salé 1,0052	€ HT
Autre information :	Prix au kg :	ss 0,8932	€ HT





Purée de pommes de terre enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	**PUREE DE POMMES DE TERRE ENRICHIE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :			
	LAIT ENTIER	1,8	L
	EAU	0,6	L
	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,312	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	CREME FRAICHE	0,025	L
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,18	KG
	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE DOUX	0,05	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		0,25	KG

Traitement, progression de l'élaboration :	CHAUFFER LE LIQUIDE LAIT/EAU/CREME FRAICHE/BEURRE/POUDRE DE LAIT A 70° ASSAISONNER ET AJOUTER LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATURE A 95° DE FACON A OBTENIR UNE PUREE BIEN LISSE
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPARATION

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	°
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5 gr.
	Lipides (gr.)	6,5 gr.
	Glucides (gr.)	16 gr.
	Sodium (gr.)	0,23 gr.
	Kcalories	142,5 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix au kg :	0,351	€ HT





Purée de brocolis enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	PUREE DE BROCOLIS ENRICHIE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	BROCOLIS SURGELES	1,3	KG
	EAU	0,85	L
	LAIT	0,85	L
Elément(s) complémentaire(s) :	CREME	0,025	L
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,2	KG
	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
Elément(s) de liaison :	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,275	KG
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE	0,05	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		250	GR

Traitement, progression de l'élaboration :	CUIRE LES BROCOLIS DANS L'EAU, QUAND ILS SONT CUITS AJOUTER LE LAIT,LA CREME,LE BEURRE, LA POUDRE DE LAIT,ASSAISONNER ET MIXER.MONTER LA TEMPERATURE A 70° ET LIER LA PUREE AVEC LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATURE A 95° POUR OBTENIR UNE PU
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA PREPARATION

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	*
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5,5 gr.
	Lipides (gr.)	5,5 gr.
	Glucides (gr.)	14 gr.
	Sodium (gr.)	0,22 gr.
	Kcalories	127,5 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,442	€ HT





Terrine trois légumes

Recette de ('établissement) : CHU DIJON (21)

Une création de (nom) : Cuisine centrale Gaffarel CHU DIJON

Famille :	**Légumes - féculents**		
Nom de la recette :	**TERRINE 3 LEGUMES**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	purée d'épinards hâchés en galets surgelés	0,450	kg
	purée de céleri en galets surgelés	0,150	kg
	purée de carottes en galets surgelés	0,450	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	purée de pomme de terre à froid	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	oeufs à la coule	0,400	l
	fécule de pomme de terre	0,045	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème épaisse	0,100	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel		
	poivre		
	noix de muscade		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		0,120	kg

Traitement, progression de l'élaboration :	* cuire les légumes en galets surgelés séparément dans une marmite agitateuse 1/2 heure * préparer dans un cuvier la purée de pomme de terre à froid * mélanger : purée de légumes + purée de pomme de terre + fécule + crème + oeuf (à faire
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter la tranche saupoudrée de persil hâché dans une assiette accompagnée ou non d'un plat protidique

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	* marmite agitateuse * cuvier

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	x
	b Le mouliné	x
	c Le mixé	x
	d Le lissé	x
	e La liaison chaude	x
	f La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Présentation colorée, permet une consommation de légumes appréciée sous cette forme
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette peu onéreuse (0,25cts d'€) la portion

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7,16 gr.
	Lipides (gr.)	6,55 gr.
	Glucides (gr.)	18,5 gr.
	Sodium (gr.)	non quantifié gr.
	Kcalories	162 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : OUI		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information : une photo pourra être fournie courant juin





Terrine de fromage aux courgettes

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : *Maurice VINCENT*

Famille :	**Légumes verts**		
Nom de la recette :	**TERRINE DE FROMAGE AUX COURGETTES**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Courgettes	6 à 8	U
	Fromage blanc	100	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre frais	200	gr
	Saint Morêt	150	gr
Elément(s) de liaison :	Œufs	3	U
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Ail surgelé	40	gr
	Basilic surgelé	50	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Piment d'Espelette	3	gr
	Sel, poivre		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		110	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Laver les courgettes, enlever une pelure sur deux puis les mixer. Assaisonner de sel et de poivre. Mixer tous les ingrédients suivants : ail, basilic, œufs, fromages jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Dans une terrine alterner les couches de courge
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler la terrine et couper en tranches.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Quenelles de riz au fenouil

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : *Maurice VINCENT*

Famille :	**Féculents**		
Nom de la recette :	**QUENELLES DE RIZ AU FENOUIL**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Riz	250	gr
	Fenouil en bulbe	200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Munster	150	gr
Elément(s) de liaison :	Œufs	8	U
	Farine	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Basilic surgelé	50	gr
	Sel, poivre		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire le riz puis l'égouter. Couper le munster en petits cubes. Laver , éplucher le fenouil. Le couper en petit morceaux pour le cuire. Réunir tous les ingrédients et bien les mélanger et mixer. Former des quenelles de 50 gr. à l'aide de 2 cuillères
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter 2 quenelles par personne avec une sauce tomate.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Courgettes au pesto

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : *Maurice VINCENT*

Famille :	**Légumes verts**		
Nom de la recette :	**COURGETTES AU PESTO**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Courgettes	8 à 10	U
	Echalotes surgelées	50	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Bouillon de légumes	1	dl
	Huile d'olive	0,5	dl
Elément(s) de liaison :	Parmesan râpé	50	gr.
	Pignons de pin	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Feuilles de basilic surgelé	60	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail surgelé	30	gr.
	Sel, poivre		
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		120	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Laver les courgettes, enlever une pelure sur deux puis les couper en dés. Faire revenir les échalotes et les courgettes 5 min puis ajouter le bouillon de légumes. Laisser cuire 30 min. Assaisonner de sel et de poivre puis mixer en velouté. Ajouter plus o
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dans une assiette, déposer 110 gr. de courgettes mixées sur un cordon de sauce pesto. Peut se consommer froid ou chaud (dans ce cas remettre en température > 63 ° C.)

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	x
	b Le mouliné	x
	c Le mixé	x
	d Le lissé	x

	e La liaison chaude	x
	f La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	La force du pesto sur un légume un peu fade
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette économique l'été.

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mousseline de légumes

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Légumes verts**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mousseline de légumes**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Légumes verts (carotte, haricot vert, épinard, potiron, navet,	800	gr.
	julienne de légumes, chou fleur, brocoli, céleri, courgette, mélange de légumes…)		
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé	500	gr.
Elément(s) de liaison :	Épaississant / liant	30	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les légumes. Réaliser une béchamel en versant le liant en pluie sur le lait et fouetter. Ajouter la muscade. Mixer les légumes avec la béchamel. Assaisonner.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a.	Le haché	x	
	b.	Le mouliné	x	
	c.	Le mixé	x	
	d.	Le lissé		

	e.	La liaison chaude	x	
	f.	La liaison froide		

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. min et max	Protides (gr.)	2 et 4	gr.
	Lipides (gr.)	1	gr.
	Glucides (gr.)	5 et 12	gr.
	Sodium (gr.)	23 et 69	gr.
	Kcalories	35 et 69	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Flan de choux fleur

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : *SERVICE RESTAURATION*

Famille :	Légumes		
Nom de la recette :	Flan de chou-fleur	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Œuf entier liquide	550	gr
	Chou-fleur fleurette 15/30	1550	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Crème fraîche	37	cl
	Lait en poudre déshydraté	120	gr
Elément(s) de liaison :	Eau courante	1	lt
	Maïzena	74	gr
	Farine de blé	41	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	1	gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		310	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le chou-fleur Appareil : eau + lait en poudre + crème fraîche + oeuf Diluer la maïzena et la farine dans une petite quantité d'eau Mélanger l'ensemble Ajouter le chou-fleur mixé
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 310 gr.	Protides (gr.)	14,2 gr.
	Lipides (gr.)	19,6 gr.
	Glucides (gr.)	15,6 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	295,6 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	**PRIX A LA RATION**	**0,431**	€ HT





Les fromages

Mixé de fromage

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	**plat protidique**		
Nom de la recette :	**Mixé de fromage**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle)	0.25	kg
	lait (Distralis)	0.75	l
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vache qui rit ou fromage râpé (Distralis)	0.33	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		225 gr	

Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Déconditionner le fromage. Incorporer le fromage à la purée, mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager les mixées et maintenir à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€ HT

Autre information :





Protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **PROTILAIT 125 OU 150 ML**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	PROTIALIT	1	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	1 Biberon 1 Bouteille

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion 125 ml	Protides (gr.)	9,5 gr.
	Lipides (gr.)	4,12 gr.
	Glucides (gr.)	18,75 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	150 c
Indications nutritionnelles par portion 150 ml	Protides (gr.)	11,4 gr.
	Lipides (gr.)	1,94 gr.
	Glucides (gr.)	22,5 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	180 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix 125 ml:	0,25	€ HT

Autre information :





Petit flan de chèvre frais

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : *THUILLIER/CAZOR*

Famille :			
Nom de la recette :	**PETIT FLAN DE CHEVRE FRAIS**	**Pour 10 personnes**	
	CARAMEL DE MOUTARDE A L ANCIENNE	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	FROMAGE DE CHEVRE FRAIS	200	gr
	CREME LIQUIDE	30	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	SEL POIVRE	QS	
Elément(s) de liaison :	CARRAGHENANE/	2,5	gr
	OU AGAR-AGAR	1,2	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	MOUTARDE A L ANCIENNE	30	gr
	BIERE BLONDE	3	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE	100	gr
	VINAIGRE MELFORT	3	cl
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	MELANGER LA MOUTARDE ET LA BIERE.CARAMELISER LE SUCRE ET LE VINAIGRE DECUIRE AVEC LE MELANGE MOUTARDE BIERE CUIRE DOUCEMENT 5 MINUTES. CHEMISER LES 10 RAMEQUINS.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	X
	e	La liaison chaude	X
	f	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	NON	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Timbale au bleu

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : *SERVICE RESTAURATION*

Famille :	**Viande / Œuf**		
Nom de la recette :	**Timbale au bleu**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Œuf entier liquide	500	gr
	Roquefort pour sauce	225	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Blanc d'œuf	80	cl
	Crème fraîche	28	cl
Elément(s) de liaison :	Maïzena	80	gr
	Brunoise de légumes	250	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Muscade moulue	8	gr
	Matière grasse végétal	7	cl
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		120	gr

Traitement, progression de l'élaboration :	Monter les blancs en neige Cuire la brunoise de légumes (10 minutes vapeur) Appareil : œuf + crème + maïzena Ajouter à l'appareil le fromage bleu Ajouter les légumes cuits à l'appareil Ajouter la matière grasse Mélanger l'ensemble Incorporer les blancs en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 120 gr.	Protides (gr.)	19,84 gr.
	Lipides (gr.)	20,53 gr.
	Glucides (gr.)	8,6 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	298,6 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	**PRIX A LA RATION**	**0,580**	€ HT





Les desserts

Mousse de banane

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS

Une création de (nom) : *équipe de cuisine des grands chênes*

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	mousse de banane	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	BANANE	1,5	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT EN POUDRE	0.15	KG
	SUCRE	0.20	KG
Elément(s) de liaison :	CREME FOUETTE	0.25	KG
	CREME FRAICHE	0.25	L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CITRON	O.O1	L
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	sauce chocolat		

Poids à servir par portion adulte :		150	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	MONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE ENSEMBLE LE RESTE DES INGREDIENTS PUIS ASSEMBLER DELICATEMENT
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	mouler des petites quenelles et arroser d'un filet de sauce chocolat

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

		Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	x
	b Le mouliné	x
	c Le mixé	x
	d Le lissé	x
	e La liaison chaude	
	f La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mousse de poire enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse poire enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	poire 5/1	805	g
Elément(s) de base :	sucre	15	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés et déboiter les poires la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Eplucher et couper les bananes. Mélanger tous les ingrédients dan
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	
	Lipides (gr.)	
	Glucides (gr.)	
	Sodium (gr.)	
	Kcalories	

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mousse de banane enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Mousse banane enrichie**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
	banane	5	p
	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Eplucher et couper les bananes. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	15,69 gr
	Lipides (gr.)	26,84 gr
	Glucides (gr.)	57,48 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	190 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Mixé pomme banane

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : *Annick LAURENT*

Famille :	**Dessert**		
Nom de la recette :	**MIXE POMME BANANE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Pomme fruit cru	1500	gr.
	Banane	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Sucre	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Citron	50	goutte
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		150	gr.

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire fondre le sucre dans de l'eau. Laver et peler les pommes. Mixer ensemble la pomme, la banane et l'eau sucrée jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter quelques gouttes de citron et mélanger à nouveau.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	X
	b.	Le mouliné	X
	c.	Le mixé	X
	d.	Le lissé	
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	0 gr.
	Lipides (gr.)	0 gr.
	Glucides (gr.)	39 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	195 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Crème brulée de la Réunion

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Dessert lacté		
Nom de la recette :	Crème brulée de la Réunion	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Préparation pour Crème brulée	135	g
	Lait 1/2 écrémé	1000	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Brisures d'ananas	120	g
Elément(s) de liaison :	Beurre	10	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron sans sucre	5	ml
	Rhum patissier	5	ml
Elément(s) d'assaisonnement :		100	g
Elément(s) de présentation :	Cassonade	25	g

Poids à servir par portion adulte :		140	g

Traitement, progression de l'élaboration :	faire sauter au beurre les brisure d'ananas émincés ou mixés selon texture souhaitée ajouter la cassonade et caraméliser flamber au rhum déglacer avec le jus de citron ajouter dans la crème brulée dresser .
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	x
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	2,3 gr.
	Lipides (gr.)	1,7 gr.
	Glucides (gr.)	14,1 gr.
	Sodium (gr.)	36 gr.
	Kcalories	82 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :	Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Crème Maïzena édulcorée

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **CREME MAIZENA EDULCOREE**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :			
	EDULCORANT POUDRE cuillere à café	10	Unité
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bouillir le reste du lait avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mélanger et donner quelques bouillons. Ajouter l'edulcorant après cuisson Mettre en barquette.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la demande des diététiciens, le parfum à utiliser sera spécifié
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)	6 gr.
	Lipides (gr.)	6 gr.
	Glucides (gr.)	14 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	130 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,1446	€ HT

Autre information :





Crème Maïzena

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **CREME MAIZENA**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :			
	SUCRE	0,1	kg
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bouillir le reste du lait avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mélanger et donner quelques bouillons. Mettre en barquette.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la demande des diététiciens, le parfum à utiliser sera spécifié

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)	6 gr.
	Lipides (gr.)	6 gr.
	Glucides (gr.)	24 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	170 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,1446	€ HT

Autre information :





Yaourt liquide enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **YAOURT LIQUIDE ENRICHI PROTEINES**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Yaourt aromatisé	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	0,5	Litre
	Lait ecrémé en poudre	0,2	kg
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, verser le yaourt, le lait ½ Ecrémé et le sachet de lait Ecrémé. Mixer le tout. Mettre en barquette. En cas de fabrication manuelle, c'est à dire avec un fouet , mélanger les ingrédients dans l'ordre suivant : yaourt et poudre de lait écrém
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Varier le parfum des yaourts aromatisés d'un service à l'autre. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer et en prenant soin d'utiliser le même parfum. Utiliser les bouteilles. Possibilit
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

.	Protides (gr.)	21 gr.
	Lipides (gr.)	4 gr.
	Glucides (gr.)	40 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	280 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix au kg :	salé 1,0052	€ HT
Autre information :		Prix au kg :	ss 0,8932	€ HT





Flan enrichi au protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **FLAN ENRICHI AU PROTILAIT**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Protilait	1	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait entier	0,12	Litre
	Lait ecremé en poudre	0,04	Kg
Elément(s) de liaison :	Poudre de Flan	1	Sachet
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Grande casserole Fouet		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de .	Protides (gr.)	21 gr.	
	Lipides (gr.)	6,2 gr.	
	Glucides (gr.)	26,9 gr.	
	Sodium (gr.)	gr.	
	Kcalories	250 c.	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,6854	€ HT

Autre information :





Flan enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **FLAN ENRICHI en PROTEINES**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Flan ordinaire	1	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	2	Litre
	Lait ecrémé en poudre	0,4	kg
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Utiliser le flan ordinaire avant la mise en barquette et en verser la quantité désirée dans le verre mesureur. Transvaser dans le mixer. Rajouter le lait Ecrémé en poudre et le lait ½ Ecrémé. Mixer le tout quelque temps de façon à obtenir une préparation
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des flans pour définir le parfum à utiliser. Les flans liquides HP se préparent individuellement, ne pas multiplier les ingrédients par le nombre de portion demandé mais les fabriquer un par un. Utiliser les pots à c
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	18 gr.
	Lipides (gr.)	4,5 gr.
	Glucides (gr.)	25 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	212 c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,519	€ HT

Autre information :





Compote liquide

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **COMPOTE LIQUIDE**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Compote [sucrée ou sans sucre]	10	Coupe
Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	1,5	Litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau. Bien mixer le tout. Mettre en barquette à couvercle.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiate après le passage au mixer. Utiliser les pots à couvercle		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur Verre mesureur		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a Le haché	x	
	b Le mouliné	x	
	c Le mixé	x	
	d Le lissé	x	
	e La liaison chaude		
	f La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)	24 g S-18 g SS	gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories	96/72 ss	c
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,10357 S	€ HT
Autre information :	Prix au kg :	0,1009SS	€ HT





Compote enrichie en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : **COMPOTE ENRICHIE EN PROTEINES sucrée & SS**

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Compote [sucrée ou sans sucre]	20	Coupe
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar [poudre de proteines 20 dosettes rases	20 x 5 g	dose
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Bien melanger compote te poudre de proteines Mettre en barquette ou coupelle
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les compotes enrichies se préparent individuellement, ne pas multiplier les ingrédients par le nombre de portion demandé mais les fabriquer une par une. Utiliser le planning de fabrication des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à util

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Fouet

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.)	5	gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)	40g S-24g SS	gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories	180/ 115 ss	c

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix au kg :	0,3057 S	€ HT
Autre information :		Prix au kg :	0,3005 SS	€ HT





Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges

Recette de (établissement) :	Hôpitaux d'Antrain et de Saint-Brice-en-Coglès		
Une création de (nom) :	*Jacques DESPEAUX*		
Famille :	**Dessert**		
Nom de la recette :	**Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :			
	Coulis de framboise prêt à l'emploi	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
	Poivron rouge	50	gr
Elément(s) de liaison :	Gélatine	8 feuilles	
	Crème UHT	150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
	Sucre	25	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la chair du poivron rouge dans un peu d'huile d'olive afin de faciliter le mixage et renforcer le goût. Laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de gélatine. Mixer le poivron puis passer au chinois. Ajouter tous les ingrédients, assaiso		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT
Autre information :			





Blanc mangé au coulis de fraise

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Blanc mangé au coulis de fraise**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	700	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fraises (fraîches ou surgelées)	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf	200	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Vanille	PM	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a Le haché	x	
	b Le mouliné	x	
	c Le mixé	x	
	d Le lissé		
	e La liaison chaude	x	
	f La liaison froide		

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4	gr.
	Lipides (gr.)	1	gr.
	Glucides (gr.)	14	gr.
	Sodium (gr.)	64	gr.
	Kcalories	88	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Blanc manger coco

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	**Dessert lacté**		
Nom de la recette :	**Blanc manger coco**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1800	ml
	Noix de coco rapée	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Gélatine alimentaire	3	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	g
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		200	g

Traitement, progression de l'élaboration :	infuser la noix de coco dans le lait chaud ,centrifuger et filtrer au chinois ramollir la gélatine dans l'eau froide incorporer la gélatine égoutée à l'infusion et sucrer conditionner
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	x
	b.	Le mouliné	x
	c.	Le mixé	x
	d.	Le lissé	x
	e.	La liaison chaude	x
	f.	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	desset leger et apprécié
Sur le plan de l'Impact économique :	peu couteux

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3 gr.
	Lipides (gr.)	4.6 gr.
	Glucides (gr.)	9.85 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	94 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		I Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Compote dominicaine

Recette de ('établissement) : **BAIN DE BRETAGNE**

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Compote dominicaine**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Compote pommes, poires	1200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Raisins secs gonflés dans le rhum	100	gr
Elément(s) de liaison :	Bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	gr
Elément(s) de présentation :	Jus de fruit	1	l
	Bananes mixées ensemble	2 à 3	

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer la compote avec les bananes, le sucre et les raisins. Servir en assiette avec un fond de jus de fruit à la banane.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

		Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information : Indication sur la durée de réalisation : 45 mn





Milk-shake banane

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER

Une création de (nom) : *La Diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Milk-Shake Banane**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :			
	lait frais pasteurisé entier	2,5	litres
Elément(s) complémentaire(s) :			
	glace vanille	200	gr
Elément(s) de liaison :			
	bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
	sucre	150	gr
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Déposez-les dans le mixer puis ajoutez le lait, le sucre et la glace. Mixez durant 30 secondes. Votre Milk Shake est prêt. Vous pouvez remplacer les bananes par d'autres fruits et la vanille par différents par
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	x
	f	La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Milk-shake aux pêches

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : *Valérie Garabige - Sophie Gendron*

Famille :	**Boisson**		
Nom de la recette :	**Milk shake aux pêches**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	yaourt	10	pot
	pêches au sirop	625	g
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	375	ml
	fraises	250	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble. Verser dans des grands verres,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	8 gr.
	Lipides (gr.)	6 gr.
	Glucides (gr.)	35 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	218 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Milk-shake vanille cannelle

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : *Valérie Garabige - Sophie Gendron*

Famille :	Boisson		
Nom de la recette :	Milk shake vanille cannelle	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	glace vanille	10	boule
	crème anglaise prête à l'emploi	50	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	lait entier	1	L
	miel	10	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	cannelle moulue	20	g
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Verser dans des grands verres te saupoudrer de cannelle.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	
	b.	Le mouliné	
	c.	Le mixé	
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	7 gr.
	Lipides (gr.)	12 gr.
	Glucides (gr.)	40 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	292 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Crémeux de fraisier

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER

Une création de (nom) : *PICHON Gilles*

Famille :	**pâtisserie**		
Nom de la recette :	**Crémeux de Fraisier**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Génoise	200	gr
	Fraises	300	gr
	Préparation crème pâtissière à froid	90	gr
	Préparation crème fouettée	100	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait	70	cl
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre (selon l'acidité des fraises)	P.M	
Elément(s) de présentation :	Feuilles de menthe	20	Unité

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ecraser la génoise et l'imbiber avec 20 cl de lait, laisser reposer 5 mn. Préparer les 2 crèmes pour réaliser une mousseline. Mixer les fraises avec le sucre et la génoise imbibée.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dresser à la poche en verrine, une couche de crème, la purée de fraises et une autre couche de crème. Décorer de feuilles de menthe.

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blender ou blixer

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Le patient ayant des problèmes de déglutition mange quand même la pâtisserie du jour
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Tarte aux fraises mixée

Recette de (établissement) :	CH de LOCHES		
Une création de (nom) :	*Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienne)*		
Famille :			
Nom de la recette :	**Tarte aux fraises mixée**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	pâte sablée	200	gr.
	crème patissière	300	gr.
	fraises	200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	sucre	50	gr.
Elément(s) de liaison :	épaississant alimentaire selon appréciation	3 à 7	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuille de menthe	1	unité
Poids à servir par portion adulte :		70	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	1/ Mixer finement la pâte sablée au préalablement réalilsée et cuite. En tapisser le fond d'une verrine. 2/ Recouvrir la pâte sablée de crème pâtissière préalablement assemblée, à l'aide d'une poche à douille. 3/ Mixer les fraises et sucrer et ajouter l'épaississant selon appréciation (consistance d'un coulis). Napper la crème pâtissière de ce coulis. Passer en cellule de refroidissement et stocker en chambre froide.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Au moment du service, déposer une feuille de menthe au centre.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consommer un dessert pâtissier.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute aucunement le budget journalier. A contrariori d'une fabrication agroalimentaire.		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	2,9	gr.
	Lipides (gr.)	6,6	gr.
	Glucides (gr.)	37	gr.
	Sodium (mg)	207	mg
	Kcalories	219	Kcal
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	oui	
Fournisseur :	Les repas santé		
Appelation du produit :	Crudités mixées pasteurisés		
Conditionnement :	barquettes individuelles ou multiportions Prix au kg :		€ HT
Autre information :	PM* : pour mémoire, selon appréciation		





Riz au lait

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Riz au lait**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Riz rond	150	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Miel ou cannelle ou vanille ou caramel ou citron		
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné		
	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4	gr.
	Lipides (gr.)	2	gr.
	Glucides (gr.)	24	gr.
	Sodium (gr.)	47	gr.
	Kcalories	126	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Semoule au lait

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Semoule au lait**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Semoule de blé	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Porter de nouveau à ébullition. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre. Verser dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4	gr.
	Lipides (gr.)	2	gr.
	Glucides (gr.)	19	gr.
	Sodium (gr.)	46	gr.
	Kcalories	108	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Riz au lait enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Riz au lait enrichi**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
	riz rond	320	g
	sucre	200	g
	lait en poudre demi-écrémé	275	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	30	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser la crème, cuire et refroidir le riz la veille. La stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser le les produits secs. Cuire le riz dans le lait.Mixer le tout. Dressage et pesage des barquettes. Operculage, étiquettage puis stockage
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	
	Lipides (gr.)	
	Glucides (gr.)	
	Sodium (gr.)	
	Kcalories	

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Semoule café enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Semoule café enrichie**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
	semoule	100	g
	sucre	200	g
	lait	**150**	**g**
	lait en poudre demi-écrémé	**125**	**g**
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	3	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	**café**		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire et refroidir la semoule la veille. La stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les produits secs. Mixer le tout. Dressage et pesage des barquettes. Operculage, étiquettage puis stockage en chambre froide produits finis. Passage
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	16,31 gr.
	Lipides (gr.)	31,69 gr.
	Glucides (gr.)	52 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	306,77 Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Compote royale

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Compote royale**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Compote de pommes	160	gr.
Elément(s) de liaison :	Œufs	150	gr.
	Fécule	30	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	50	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, la fécule, le sucre. Délayer avec le restant de lait froid. Verser le mélange dans le lait bouillant. Laisser épaissir. Hors du feu, ajouter la compote de pommes. Couler en ramequins. Refroidir en cellul		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5	gr.
	Lipides (gr.)	3	gr.
	Glucides (gr.)	14	gr.
	Sodium (gr.)	57	gr.
	Kcalories	97	Kc.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Compote de kiwi banane

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	**Compote de kiwi banane**		
Nom de la recette :		**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	banane	0,6	kg
	kiwi	0,6	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Jus de citron	1	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		120	g

Traitement, progression de l'élaboration :	1. Eplucher couper en morceaux 2. Mixer ensemble les deux ingrédients avec le jus de citron 3. Mettre la quantité prévue dans la barquette
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	en barquettes en ramequins en saladiers individuels

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	x
	b. Le mouliné	x
	c. Le mixé	x
	d. Le lissé	x
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	x

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT





Mousse au citron

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Mousse au citron**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Fromage blanc 20% MG	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Citron	50	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'œuf	70	gr.
	Gélatine	10	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger le fromage blanc, le sucre et le citron. Battre les blancs en neige très ferme. Humidifier la gélatine avec quelques cuillères d'eau froide puis la faire fondre dans une casserole à feu doux. Verser la gélatine fondue au mélange fromage blanc, s
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide		

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	9	gr.
	Lipides (gr.)	3	gr.
	Glucides (gr.)	10	gr.
	Sodium (gr.)	37	gr.
	Kcalories	97	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème Bourdaloue à la poire

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Crème bourdaloue à la poire**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Poire au sirop	300	gr.
Elément(s) de liaison :	Oeuf entier cru	300	gr.
	Fécule de maïs	30	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sucre	70	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, le sucre et la farine de maïs. Délayer avec le restant du lait froid. Verser dans le lait bouillant. Laisser épaissir. Hors du feu, ajouter les poires mixées. Couler en ramequins. Refroidir en cellule de
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé	x	
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3	gr
	Lipides (gr.)	2	gr
	Glucides (gr.)	20	gr
	Sodium (gr.)	52	gr
	Kcalories	111	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Pot de crème au chocolat

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Pot de crème chocolat**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Poudre de crème à renverser	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Cacao en poudre non sucré	50	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid et porter le reste du lait à ébullition. Verser le mélange poudre/lait et le cacao en poudre dans le lait bouillant. Répartir dans les ramequins. Refroidir en cellule de refroidissement pendant 10 minutes. Main
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3	gr.
	Lipides (gr.)	2	gr.
	Glucides (gr.)	17	gr.
	Sodium (gr.)	46	gr.
	Kcalories	97	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème ile de la Martinique

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Crème île de la Martinique**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Noix de coco	20	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème de poudre à renverser	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Ramequins		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet et porter le reste du lait à ébullition. Verser le mélange poudre/lait et noix de coco dans le lait bouillant et fouetter. Couler la crème dans les différents ramequins. Passer les ramequins
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3	gr.
	Lipides (gr.)	3	gr.
	Glucides (gr.)	17	gr.
	Sodium (gr.)	46	gr.
	Kcalories	109	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème meunière à la fraise

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	**Dessert**	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	**Crème meunière à la fraise**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fraises fraîches ou surgelées	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Fécule de maïs	55	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre blanc	70	gr.
Elément(s) de présentation :	Ramequins		

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer les fraises pour obtenir un coulis. Détendre la fécule de maïs dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition. Verser la fécule de maïs dans le lait, porter de nouveau à ébullition. Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger. Réparti
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	x	
	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé	x	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3	gr.
	Lipides (gr.)	2	gr.
	Glucides (gr.)	18	gr.
	Sodium (gr.)	46	gr.
	Kcalories	102	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème au thé

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Crème au thé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écérmé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Poudre à crème renversée	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sachet de thé	8	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet. Porter le reste du lait à ébullition, y faire infuser les sachets de thé. Les retirer. Verser le mélange poudre/lait dans le lait bouillant et porter de nouveau à ébullition. Répartir dans
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	En ramequin

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X	
	a	Le haché	x	
	b	Le mouliné	x	
	c	Le mixé	x	
	d	Le lissé	x	
	e	La liaison chaude	x	
	f	La liaison froide	x	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	3	gr.
	Lipides (gr.)	2	gr.
	Glucides (gr.)	17	gr.
	Sodium (gr.)	46	gr.
	Kcalories	97	Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crème pâtissière vanille enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Crème pâtissière vanille enrichie**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	crème pâtissière	200	g
	vanille liquide	10	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	*
	b Le mouliné	*
	c Le mixé	*
	d Le lissé	*
	e La liaison chaude	*
	f La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr
	Lipides (gr.)	gr
	Glucides (gr.)	gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :







Crème pâtissière aux fruits frais enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Crème pâtissière au fruits frais enrichie**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	Fruits frais	500	g
	crème pâtissière	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :	Poudre épaississante	30	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns a
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

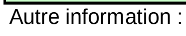
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	*
	b. Le mouliné	*
	c. Le mixé	*
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :







Crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	Crème anglaise enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	crème anglaise	1000	ml
	crème	100	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	lait en poudre 1/2 écrémé	15	g
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	16	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	2	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Fondant génoise noix de coco et fruits rouges

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	fondant génoise noix de coco et fruits rouges	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Génoise plaque	3	pièce
	mousse noix de coco (sachet 450 gr + 1 litre de lait))	1	sachet
Elément(s) complémentaire(s) :	sirop de fruits	2	litre
	coulis de framboises	2	litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la génoise au blixer avec le sirop de fruits jusqu'à obtention de la texture souhaitée . Monter la mousse noix de coco
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser d'abord le coulis de framboises , la génoise et répartir la mousse coco à la poche à douille

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer , batteur

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	x
	b	Le mouliné	x
	c	Le mixé	x
	d	Le lissé	x
	e	La liaison chaude	
	f	La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	gustativement et visuellement très intéressant
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Ile flottante renversée

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : *DIDIER THUILLIER*

Famille :			
Nom de la recette :	ÎLE FLOTTANTE RENVERSEE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	**MERINGUE ITALIENNE**		
	SUCRE	100	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	50	gr.
	BLANCS D ŒUFS	5O	gr.
Elément(s) de liaison :	**CARAMEL BEURRE SALE**		
	SUCRE	50	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	GLUCOSE	20	gr.
	EAU FLEUR DE SEL	QS	
Elément(s) d'assaisonnement :	CREME	100	gr.
	BEURRE	10	gr.
Elément(s) de présentation :	GELATINE	1 FEUILLE	feuille
	CREME ANGLAISE	500	gr.

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	PREPARER LA MERINGUE: cuire le sucre avec l eau à 121° verser sur les blancs montés et fouetter jusqu à refroidissement. CARAMEL BEURRE SALE: cuire le su
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	monter par couche dans les verrines meringues, caramel et crème anglaise

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	X
	b	Le mouliné	X
	c	Le mixé	X
	d	Le lissé	X
	e.	La liaison chaude	X
	f.	La liaison froide	X

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Mille feuilles au chocolat

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	mille feuilles au chocolat	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	feuilletage beurre plaque	3	plaque
	crème pâtissière	5	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	jus d'orange	2	litre
	sauce chocolat	1	litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

traitement , progression de l'élaboration	Après cuisson et refroidissement , passer le feuilletage au blixer , le détendre avec le jus d'orange jusqu'à la consistance souhaitée . Préparer la crème pâtissière à chaud ou à froid.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dresser le feuilletage , la crème pâtissière à la poche à douille et napper de sauce chocolat

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	four, blixer, batteur

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	x
	b Le mouliné	x
	c Le mixé	x
	d Le lissé	x

	e La liaison chaude	
	f La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des différents éléments bien distincts et visuel intéressant
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT

Autre information :





Fromage blanc à la crème de marron enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Fromage blanc crème marron enrichi**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	fromage blanc 40%	1000	g
	marron	375	g
	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr
	Lipides (gr.)		gr
	Glucides (gr.)		gr
	Sodium (gr.)		gr
	Kcalories		Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Fromage blanc aux fruits frais mixés enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Fromage blanc fruit frais mixés enrichi**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	fromage blanc 40%	1000	g
	sucre	150	g
	fruits	300	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a.	Le haché	*
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	14,64	17,54
	Lipides (gr.)	17,57	46,25
	Glucides (gr.)	35,58	36,21
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories	322,4 Kc	

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Fruits au sirop mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Fruits au sirop mixés enrichis**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	cocktail de fruits 5/1	700	g
	sucre	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	poudre épaississante	40	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boîtes la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mixer le tout.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	8,8 gr
	Lipides (gr.)	0,87 gr
	Glucides (gr.)	90,33 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	116,54 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Fruits frais mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Fruits frais mixés enrichis**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	fruits	1500	g
	sucre	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	poudre épaississante	40	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher les fruits. Mixer le tout. Dressage et pesage des barquettes. Operculage, étiquettage puis stockage en chambre froide produits finis. Passage en cellule si la température est trop élevée.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	*
	b Le mouliné	*
	c Le mixé	*
	d Le lissé	*
	e La liaison chaude	*
	f La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	2.21 gr
	Lipides (gr.)	0.042 gr
	Glucides (gr.)	31.72 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	136.1 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Crème renversée enrichie

Recette de (établissement) :	CH de Draguignan		
Une création de (nom) :	*Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*		
Famille :			
Nom de la recette :	Crème renversée enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	lait en poudre 1/2 écrémé	160	g
	sucre	100	g
	œufs entiers	300	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	440	ml
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	16	g
	sucre	200	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	10	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT
Autre information :			





Fromage blanc aux biscuits enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : *Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne*

Famille :			
Nom de la recette :	**Fromage blanc aux biscuits enrichi**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	fromage blanc 40 %	1000	g
	sucre	200	g
	biscuit beurre	10	p
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :			Mettre une X
	a	Le haché	*
	b	Le mouliné	*
	c	Le mixé	*
	d	Le lissé	*
	e	La liaison chaude	*
	f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	14,64 gr
	Lipides (gr.)	17,57 gr
	Glucides (gr.)	35,58 gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	359 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Panacotta enrichie

Famille :			
Nom de la recette :	**Panacotta enrichie**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	crème	1000	ml
	sucre	150	g
	caramel	15	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	gélatine	**50**	**feuille**
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	**extraits de vanille**		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, balance, louche, chariot, barquette, film

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	*
	b. Le mouliné	*
	c. Le mixé Prix au kg :	*
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	4.25 gr.
	Lipides (gr.)	64.79 gr.
	Glucides (gr.)	30.96 gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	424 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€ HT

Autre information :





Crumble breton chantilly fraise

Recette de (établissement) :	CUISINE 9		
Une création de (nom) :	*DIDIER THUILLIER*		
Famille :			
Nom de la recette :	**CRUMBLE BRETON CHANTILLY FRAISE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	PALETS BRETONS	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	COMPOTE DE RHUBARBE	500	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CHANTILLY FRAISE:		
	CREME ENTIERE LIQUIDE	20	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	COULIS DE FRAISES	100	gr.
	SUCRE	20	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	CHANTILLY FRAISE: melanger la creme liquide , le coulis de fraise sans pepin et le sucre. Verser dans un siphon réserver au frais Emietter les palet breto		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	SIPHON + CARTOUCHE A **CHANTILLY**		
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	CONTRASTE DE TEXTURES EQUILIBRE IDEAL ENTRE L ACIDE ET LE SUCRE		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)		gr.
	Lipides (gr.)		gr.
	Glucides (gr.)		gr.
	Sodium (gr.)		gr.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :		€ HT
Autre information :			





Fromage blanc enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 1 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	fromage blanc		
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre ou	10 g	
	poudre de protéine	5 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sucre		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	
	b. Le mouliné	
	c. Le mixé	
	d. Le lissé	
	e. La liaison chaude	
	f. La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr.
	Lipides (gr.)	gr.
	Glucides (gr.)	gr.
	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Panacotta enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :		**Pour 1 personne**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	pana cotta		
Elément(s) complémentaire(s) :	poudre de lait	10 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :			

Traitement, progression de l'élaboration :	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a Le haché	
	b Le mouliné	
	c Le mixé	
	d Le lissé	

	e La liaison chaude	
	f La liaison froide	

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	gr
	Lipides (gr.)	gr
	Glucides (gr.)	gr
	Sodium (gr.)	gr
	Kcalories	Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€ HT

Autre information :





Semoule au lait crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	**SEMOULE AU LAIT CREME ANGLAISE ENRICHIE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	SEMOULE DE BLE	0,075	KG
	LAIT ENTIER	1,35	L
	SUCRE SEMOULE	0,0675	KG
	CREME ANGLAISE BRIQUE UHT	0,2	L
Elément(s) complémentaire(s) :			
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,135	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	GR

Traitement, progression de l'élaboration :	PORTER LE LAIT A EBULLITION VERSER LA SEMOULE EN PLUIE AVEC LA POUDRE DE LAIT, REMUER AU FOUET JUSQU'À LA REPRISE DE L'EBULLITION AJOUTER LE SUCRE ET LAISSER CUIRE JUSQU'À L'EPAISSISSEMENT SOUHAITE
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE + FOUET POUR DELAYER LA PREPARATION

			Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a.	Le haché	*
	b.	Le mouliné	*
	c.	Le mixé	*
	d.	Le lissé	*
	e.	La liaison chaude	*
	f.	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	6,5 gr.
	Lipides (gr.)	6 gr.
	Glucides (gr.)	17,5 gr.
	calcium (mgr.)	205 mgr.
	Kcalories	150 Kc
	Sodium(gr)	0,108 gr.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,199	€ HT

Autre information :





Crème praline enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	**CREME PRALINE ENRICHIE**	**Pour 10 personnes**	
	Ingrédients	**Quantité**	**Unité**
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER UHT	1,4	L
	ENTREMET DESHYDRATE PRALINE	0,14	KG
Elément(s) complémentaire(s) :			
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,14	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			

Poids à servir par portion adulte :		150	GR

Traitement, progression de l'élaboration :	PORTER LE A EBULLITION , AJOUTER LA POUDRE DE LAIT et L'ENTREMET DESHYDRATE PRALINE DELAYER AU FOUET ET PORTER A NOUVEAU A EBULLUTION
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	

Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPARATION

Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X
	a. Le haché	*
	b. Le mouliné	*
	c. Le mixé	*
	d. Le lissé	*
	e. La liaison chaude	*
	f. La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	
Sur le plan de l'Impact économique :	

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	5,5 gr.
	Lipides (gr.)	6 gr.
	Glucides (gr.)	16,5 gr.
	Calcium (mgr.)	215 mgr
	Kcalories	142 Kc
	Sodium(gr)	0,089 gr.

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :		Prix au kg :	0,236	€ HT

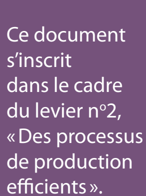


Quand la population accueillie par les établissements sanitaires ou médico-sociaux requiert des textures adaptées à leur capacité d'alimentation, il convient de lui proposer des repas en phase avec ses besoins sans oublier la notion de « plaisir ».

Destiné aux cuisiniers des établissements, ce document présente 150 recettes de textures modifiées issues des professionnels. Il complète le guide de retours d'expériences disponible sur le site Internet de l'ANAP.















Agence Nationale d'Appui à la Performance
des établissements de santé et médico-sociaux

23 avenue d'Italie - 75013 Paris - 01 57 27 12 00
contact@anap.fr - www.anap.fr

